

Астана қаласы әкімдігінің , №71 мектеп-лицейі» ШЖҚ МКК
Тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша
АНЫҚТАМА

Бақылау негізі: 2025-2026 оқу жылында тамақтандыруды ұйымдастыру мәселелері бойынша жұмысты ұйымдастыру.

Бақылаудың мақсаты: Оқушылардың сапалы және қауіпсіз тамақтандыруын ұйымдастыру

Бақылау объектілері: Мектептегі тамақтану

Тексеру мерзімі: 2025 жыл, қазан.

Бақылау нәтижелері:

Жас ерекшелігіне сай, физиологиялық қажеттіліктерді қанағаттандыратын пайдалы, әрі үйлесімді тағам – Астана қаласы әкімдігінің, №71 мектеп-лицейі» ШЖҚ МКК оқушыларының денсаулығын қалыптастыратын маңызды факторлардың бірі. Мектебіміз дұрыс тамақтануды насихаттауға, оқушылар арасындағы тамақтану мәдениетін қалыптастыруға ерекше назар аударады.

Қызмет көрсетуші ұйым – ЖШС «АЛИ-ЖАС и К».

Директоры Б. Наурзбаева.

Асханада 24 қызметкер жұмыс жасайды: 1 асхана меңгерушісі, 3 аспаз, 3 наубайшы, 3 буфет сатушы, 1 тамақ сатушы, 4 официант, 4 ыдыс жуушы, 1 еден жуушы, кух.көмекшісі-1, аспаз көмекшісі-1, наубайшы көмекшісі-1. Мектеп асханасындағы 2025-2026 оқу жылындағы ыстық тамақпен қамту

7 мезгіл тамақтану уақыты арнайы кестеге сай ұйымдастырылған.

I ауысым

№	Уақыты	Сыныптар
1	8:40	1 «А», 1 «Ф», 1 «Б», 1 «Г», 1 «Ә», 1 «В», 1 «Е», 1 «Д», 2«Р» (спец)
2	9:25	4 «Б», 1 «Ж», 3 «Ж», 4 «С», 4 «П», 4 «Л», 4 «П», 4 «О», 4 «Е»
3	10:20	4 «З»,3 «У»,4 «М»,4 «Г»,4 «Д»,4 «Ж» (8-10 сынып тегін тамақтанатын оқушылар)

II ауысым аралық

№	Уақыты	Сыныптар
1	12:45	4 «Ф»,2 «М»,2 «В»,2 «Г»,2 «Д»,3 «Г», 2 «Ж»,4 «Ә», 2 «П» (спец)

III ауысым

№	Уақыты	Сыныптар
1	14:15	2 «З»,3 «И»,3 «П»,2 «А»,3 «Т»,2 «И»,3 «Л», 3 «А»

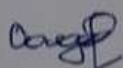
2	15:00	2 «Л», 2 «О», 2 «Н», 3 «В», 3 «Р», 2 «Ғ», 2 «Б» (8-10 сынып тегін тамақтанатын оқушылар)
3	15.55	2 «Ә», 3 «К», 3 «Д», 3 «Б», 3 «Ғ», 3 «Ә», 3 «М»

Жалпы мектеп бойынша бастауыш сыныптар 1-4 -1377 оқушы толығымен және 5-11 сыныптар арасында ата-ана қамқорлығынсыз қалған, аз қамтылған отбасынан шыққан 10 оқушы тегін ыстық тамақпен қамтылған. Барлығы тегін тамақпен 1388 оқушы қамтылған.

Мектеп асханасы – мектеп өміріндегі ең қажет факторлардың бірі. Мектеп асханасына ең жақсы мамандар алынады. Өйткені, өсіп келе жатқан өскелең ұрпақтың жетіліп, білім алуға дайын болуы, ең басты дәрумендендірілген тамақ ішуіне байланысты болып келеді. Асхананың тазалығы кіргеннен шыққанға дейін толығымен сақталуы қажет. Асханада – өсіп келе жатқан жас ұрпаққа қажеттінің бәрі сатылады. Ұсынылатын әр тағамның түрі балалардың өсіп жетілуіне көмегін тигізуі керек. Мектеп асханасы жарық, әрі таза, әрі дәмді тамақтармен қамтамасыз етіледі. Мектепте балалардың ыстық тағаммен тамақтануы олардың денсаулықтарын нығайтуға және оқу қабілетін жақсартуға әсерін тигізеді. Сол себепті, мектеп асханасындағы оқушылар мәзірінде пайдалы әрі құнарлы тағамдар болуы күн сайын қадағаланады. Санитарлық ережелерге сәйкес дайын тағамның сапасын мектебіміздің бракеражды комиссиясы тексереді. Комиссия құрамына әкімшілік өкілдері, мектеп дәрігері, оқушы және ата-ана комитеті бар. Бракеражды комиссияның міндеті білім алушылардың тамақтануын ұйымдастыруды және сапасын қадағалауды тексеру. Сонымен қатар, күнделікті медицина қызметкері тағамдарға және кулинарлық өнімдерге органолептикалық бакылау жүргізеді.

Балалардың дұрыс әрі пайдалы тамақтануын қамтамасыз ету біздің мақсатымыз. Өйткені, олардың болашағы дәл қазіргі сәттен басталмақ. Асхана тазалығы, тұтынуға ұсынылған тамақтардың нормаға сай болуы, асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерде жүруі мектебімізде апта сайын тексеріледі.

Әлеуметтік педагог



Л.А.Саденова